

RINGKASAN

Pengaruh Perbandingan Medium *Vegetable Broth* dan *Non Vegetable Broth* Terhadap *Drain Weight* Ikan Tuna Di PT. Bali Maya Permai, Jembrana, Bali. Remita Anggraini Permatasari, NIM B41201604, Tahun 2023, 70 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.TP (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai bergerak dalam bidang industri pengalengan ikan. produk yang dihasilkan berupa Ikan kaleng sarden, Tuna dalam kemasan kaleng dan Mackerel dengan merk *King Fisher*. Pengalengan ikan yaitu salah satu cara menyimpan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas secara *hermetic* dalam satu wadah yang disebut *can* (kaleng) dan kemudian disterilkan, sehingga diperoleh produk pangan yang tahan lama dan tidak mengalami kerusakan baik fisik, kimia maupun biologis. Pada proses pengalengan ikan terdapat proses *filling weight* yang bertujuan untuk mendapatkan daging yang sesuai dengan bentuk dan ukuran kaleng serta bebas dari kontaminasi. Proses *Filling* dilakukan secara manual untuk kaleng besar, sedangkan untuk kaleng kecil menggunakan *packshaper*. Terdapat berbagai jenis produk misalnya *Albacore* seperti TANC (*tuna albacore natural chunk*), TANS (*tuna albacore natural solid*). Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui pengaruh penambahan medium terhadap *drain weight*. Metode yang digunakan pada industri yaitu dengan mengamati kegiatan *filling*, wawancara kepada staf serta karyawan, dan pengumpulan data serta literatur. Pada saat pengujian *Drain Weight* sampel yang digunakan yaitu 4 sampel. Cara pengujian *drain weight* dengan meniriskan produk selama 2 menit. Pada medium *Non Vegetable Broth* tidak berpengaruh pada *drain weight* hanya berpengaruh pada asal bahan baku serta *flakes*. Sedangkan *Vegetable Broth* berpengaruh terhadap *drain weight* karena terdapat bahan tambahan yaitu ekstrak kacang kuning.